АСТ издательство

быстро, вкусно, просто

Мясные и рыбные блюда в горшочках

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге собраны рецепты, с помощью которых вам не составит большого труда приготовить множество вкусных и ароматных блюд.

Для широкого круга читателей.

- Мясные и рыбные блюда в горшочках
  - Популярные горшочки
    -
  - Первые блюда из мяса и рыбы
    - Щи мясные с овощами
      -
    - Борщ с овощами, ветчиной и сосисками
      -
    - Борщ на мясном бульоне
      -
    - Кулеш со свининой, овощами и гречкой
      -
    - Похлебка с бараниной
      -
    - Суп с телятиной и помидорами
      -
    - Суп с бараниной, горохом и алычой
      -
    - Суп-пюре с ветчиной и горохом
      -
    - Окрошка с мясом
      -
    - Солянка сборная
      -
    - Уха из судака и сушеных грибов
      -
  - Блюда из мяса и овощей
    - Говядина с картофелем и луком
      -
    - Отварная говядина с подливой из сушеных грибов
      -
    - Мясо с грибами в горшочках
      -
    - Говядина с овощами, запеченная в сметане
      -

- Говядина с копченым языком и салом, тушенная в вине
- Говядина с черносливом и луком, тушенная в пиве
- Говядина, тушенная с овощами и хлебом
- Шпигованная говядина, тушенная в пиве с уксусом
- Мясная запеканка
- Мясная солянка
- Рулетики из говядины и сала
- Гуляш, тушенный в томате
- Котлеты из говядины, тушенные с овощами
- Котлеты из говядины, запеченные в яйцах
- Говяжьи отбивные, тушенные с грибами и овощами в томате
- Тефтели говяжьи, тушенные в томатном соусе
- Говядина с луком, картофелем и грецкими орехами
- Говядина с морковью и картофелем
- Говядина с баклажанами, помидорами и болгарским перцем
- Говядина с луком в томате-пюре
- Говядина и картофель запеченные
- Говядина и ветчина, тушенные в бульоне
- Говядина с сельдереем, помидорами и морковью

- Голубцы кисло-сладкие
- Рагу из говядины
- Говядина с картофелем, репой и сухарями
- Говядина с картофелем, тушенная в томате
- Говядина с картофелем и квашеной капустой, тушенная с тмином и перцем
- Котлеты из говядины, тушенные с овощами
- Отбивные, тушенные с грибами в томате
- Говядина с сыром и ананасом
- Говядина с баклажанами
- Говядина с грецкими орехами
- Говядина с картофелем, морковью и яблоками
- Телятина с айвой и черносливом
- Свинина с пивом
- Свинина острая с картофелем
- Свинина с картофелем в грибном соусе
- Свинина, тушенная с лечо
- Свинина, запеченная с овощами
- Свинина с зеленым горошком и маслинами
- Свинина с овощами, тушенная в красном вине
- Мясо с курагой
- Мясо со стручковой фасолью в йогурте
- Мясо с баклажанами, запеченное в яйцах

- Отбивные котлеты с овощами, тушенные в вине
- Жаркое из баранины
- Баранина с яблоками и черносливом
- Баранина с репой и капустой
- Жаркое из баранины и овощей
- Баранина с картофелем и солеными огурцами
- Баранина с картофелем в укропном соусе
- Баранина с фасолью и луком
- Баранина с фасолью и помидорами
- Баранина с картофелем, баклажанами и помидорами
- Баранина с кабачками и баклажанами
- Бараньи ребрышки с картофелем и баклажанами
- Баранина с репой и морковью
- Курица с картофелем и зеленым горошком
- Цыплята с картофелем, тушенные в сметане
- Индейка с картофелем, тушенная в бульоне
- Мясо гуся или утки с картофелем
- Мясо гуся с картофелем и тушеной капустой
- Мясо гуся или утки с картофелеми кунжутным семенем

○ Блюда из рыбы
- Рыба, тушенная в томате
- Рыба с белыми грибами и картофелем

- Рыба с зеленью и картофелем, тушенная в сметане

- Рыба со свеклой и сладким перцем, тушенная в бульоне

- Рыба, запеченная с брокколи

- Рыба, тушенная с морковью

- Рыба с овощами

- Ставрида с луком

- Треска с помидорами и сметаной

- Линь с овощами, тушенный с вином

- Карп с маслинами и грибами

- Рыба, тушенная в грибном соусе

- Рыба с хреном, тушенная в соусе

- Морская рыба с картофелем

- Рыба с овощами и зеленым горошком, запеченная в майонезе

- Рыба, запеченная с простоквашей

- Щука с квашеной капустой, запеченная в сметане

- Карп с картофелем и свиным салом

- Рыба с капустой, запеченная в грибном соусе

- Запеканка из сельди и картофеля

- Пельмени с рыбой

Мясные и рыбные блюда в горшочках
Составитель Дарья Костина

Популярные горшочки

В горшочках даже самое простое блюдо кажется вкуснее. Не случайно они становятся все популярнее. Горшочки помогают сэкономить время, позволяя при этом получить в результате ароматное и сочное блюдо. Для тех, кто соблюдает обезжиренную диету, они особенно подходят, так как продукты можно готовить вообще без жира, что влияет на их вкус только в лучшую сторону.

Процесс приготовления пищи в горшочках – естественный способ приготовления еды. Стенки глиняного горшочка, медленно и равномерно прогреваясь, создают мягкие условия тепловой обработки – томление, при котором в наиболее полном объеме сохраняются естественные питательные вещества и витамины.

В книге собраны рецепты, с помощью которых вам не составит большого труда приготовить множество вкусных и ароматных блюд. Ведь достаточно положить в горшочки продукты, закрыть крышкой и поместить в духовку на некоторое время – и вкусное, питательное и полезное блюдо окажется на вашем столе.

Многие хозяйки по достоинству оценили приготовление блюд в горшочках за простоту, оцените и вы!

Правила использования горшочков

• Если горшочек совсем новый и ни разу не использовался, вымочите его в холодной воде один час.

• Прежде чем начать готовить, горшочек подержите минут 15 в холодной воде. Держать глиняный горшочек залитым водой можно до одного часа. Хорошо, если он будет заполнен водой до самых краев, тогда благодаря впитанной им жидкости готовящееся в нем блюдо будет особенно сочным.

• После употребления горшочки моют мыльной водой, а в случае необходимости протирают песком или древесной золой.

• Проволочная мочалка или грубый ершик могут поцарапать горшочек. Поэтому лучше использовать для очищения горшочка мягкую губку.

• Чтобы отмыть от стенок горшочка жир, воспользуйтесь старинным рецептом: наполните горшочек холодной водой, добавьте чуть-чуть уксуса, накройте крышкой, поставьте в холодную духовку и нагрейте, постепенно увеличивая силу огня. Через полчаса выньте посуду, дайте ей остыть, а потом вымойте с мылом и прополощите.

• Горшочки следует всегда держать открытыми. Накрытые крышкой, они приобретают неприятный тяжелый запах.

• Готовить в глиняной посуде можно только в духовке или в печи, но никак не на конфорках.

• Всегда нужно ставить глиняный горшочек в холодную духовку, постепенно повышая температуру. В уже нагретой он может треснуть.

• По этой же самой причине, вынимая горшочек из печи или духовки, не ставьте его на слишком холодную поверхность. Лучше дать ему слегка остыть на деревянной подставке или разделочной доске.

• Ставьте горшочек на нижнюю полку духовки. Тогда после окончания тушения его легко будет достать.

• Если, взглянув на уже разогретое блюдо, вы обнаружите, что в супе маловато бульона или соус слишком густой, добавьте жидкости, но только горячей, – от холодной стенки горшочка могут дать трещину.

• Вместо глиняных крышек, готовя любые блюда в горшочках, можно использовать крышки из теста, из которых потом получится вкусный хлеб.

• Нельзя мыть горшочки в посудомоечной машине.

Первые блюда из мяса и рыбы

Щи мясные с овощами

• 3 л мясного бульона, 600 г мясного набора, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 луковицы, 50 г топленого сливочного масла, 1 зубчик чеснока.

В мясной набор включают в равных пропорциях отварную говядину и курятину, ветчину, вареную колбасу, по желанию – сосиски.

Приготовить бульон, добавив в него кости от ветчины. Квашеную капусту отжать, положить в казанок или сковороду и тушить до мягкости. Обжарить на сливочном масле мелко нарезанные лук, морковь и корень петрушки.

В глиняный горшок положить мясной набор, нарезанный порционными кусочками, залить процеженным горячим бульоном, добавить капусту, обжаренные овощи, дать вскипеть, заправить чесноком, растертым с ветчинным салом, поставить в духовку и довести щи на слабом огне до готовности в течение 5–10 минут.

Борщ с овощами, ветчиной и сосисками

• ***Для бульона**: 3 л воды, 200 г говядины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 300 г говяжьих костей, 100 г ветчинных костей, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица.*

***Для борща**: 3 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 свеклы, 300 г свежей капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 21/2 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка сахара, сметана и соль по вкусу.*

Из мяса, ветчины, сосисок и костей сварить бульон. Из готового бульона вынуть мясопродукты и нарезать их на порционные кусочки, а жидкость процедить.

Овощи вымыть и очистить. Капусту тонко нашинковать, морковь, свеклу и корень петрушки нарезать соломкой, лук измельчить. Морковь и лук поджарить с половиной топленого масла. Свеклу стушить до мягкости, добавив корень петрушки, томат-пюре, оставшееся масло и 1/3 стакана горячего бульона.

В огнеупорных глиняных горшочках вскипятить процеженный бульон, опустить в него капусту, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности. Затем положить туда же тушеную свеклу и обжаренные овощи, проварить 10–15 минут, добавить сахар, соль, еще раз вскипятить и снять с огня.

Перед подачей мясо, ветчину и сосиски, нарезанные кусочками, опустить в борщ, довести до кипения и разлить блюдо по тарелкам. Подавать со сметаной, мясными или грибными пышками.

Борщ на мясном бульоне

• ***Для борща****: 1,5 л бульона, 300 г говядины, 600 г свежей капусты, 2 моркови, 5–6 картофелин, 2 ст. ложки смальца или топленого сливочного масла, 11/3–2 ст. ложки томата-пюре, 2 луковицы, 3–4 яйца, 5–6 ст. ложек сметаны, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины душистого перца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.*

Для теста*: 2 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 стакан пшеничной муки, соль по вкусу.*

Сварить бульон. Овощи вымыть и очистить. Капусту и лук тонко нашинковать, картофель нарезать мелкими кубиками, а морковь – соломкой.

На дно керамического горшочка положить кусочек вареного мяса из бульона, залить горячим процеженным бульоном и довести до кипения. Затем добавить картофель, проварить в течение 10 минут, положить капусту, морковь, слегка обжаренные на смальце или сливочном масле лук и томат, накрыть крышкой, поставить в духовку и варить 20–30 минут.

Сметану тщательно перемешать с сырыми яйцами, полученную массу слегка взбить и влить в борщ за 5–10 минут до готовности. Сразу после этого залепить верх горшочка лепешкой из пресного теста, поставить в духовку и запекать, пока тесто не подрумянится.

С готового борща снять крышку из теста, посыпать его зеленью петрушки или укропа и подать в горшочке, снова прикрыв тестом.

Кулеш со свининой, овощами и гречкой

• 1 л мясного бульона, 400 г свинины, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 50 г шпика, 2–3 горошины черного перца, соль по вкусу.

Свинину ополоснуть, нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду с кусочками сала, поставить на слабый огонь и, когда сало немного растопится, добавить измельченный лук и морковь. Жарить, часто помешивая, до тех пор, пока не подрумянится лук.

Поджаренное мясо с овощами положить в порционные горшочки, залить процеженным сквозь сито горячим мясным бульоном, заправить раздавленным черным перцем и солью, всыпать промытую и перебранную гречку и довести до кипения. Потом накрыть горшочки крышкой, поставить в слегка разогретую духовку и запекать на слабом огне 1–1,5 часа.

Готовый кулеш посыпать зеленью и подать в горшочках.

Похлебка с бараниной

• *2 л воды, 800 г баранины, 5–6 картофелин, 1/2 стакана пшенной крупы, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 корень петрушки или сельдерея, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.*

Мякоть баранины ополоснуть, нарезать небольшими кубиками, положить в глиняный горшочек, залить холодной водой, добавить измельченный корень петрушки или сельдерея, поставить в разогретую духовку и варить 1–1,5 часа до готовности мяса. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

В это время очистить и нарезать кубиками картофель. Очищенные лук и морковь измельчить и обжарить в разогретом растительном масле.

В горшочки с горячим бульоном положить подготовленные овощи, промытую крупу, отварную баранину и варить до готовности пшена.

Похлебку посолить, заправить рубленой зеленью и подать на стол в горшочке.

Суп с телятиной и помидорами

• 250 г телятины, 2 стакана воды, 1/2–1 стакан кваса, 500 г капусты, 3 картофелины, 2 луковицы, 2–3 помидора, 1 морковь, 1/2 корня петрушки, 1/3 корня сельдерея, 2–3 ст. ложки сметаны, 2–3 зубка чеснока, 1 небольшой пучок петрушки, укропа и чабреца или любистка, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, разрезать пополам, затем нарезать крупными квадратами, выложить на дно глиняного огнеупорного горшка, добавить нарезанный кубиками картофель, измельченный лук, морковь, коренья петрушки и сельдерея. Сверху на овощи положить кусок телятины, залить 1–11/2 стакана кипятка, плотно закрыть, поставить в разогретую духовку и варить в течение 1–1,5 часа до готовности мяса.

В это время помидоры ополоснуть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу и нарезать небольшими ломтиками. За 10–15 минут до окончания приготовления влить остальной кипяток, добавить помидоры, квас, сметану, соль, перец, лавровый лист и снова поставить в духовкуна 10–15 минут.

При подаче на стол суп посыпать измельченной зеленью и толченым чесноком.

Суп с бараниной, горохом и алычой

• 2–2,5 л воды, 400 г баранины, 80 г курдючного или свиного сала, 3 ст. ложки сушеного гороха, 8–10 мелких картофелин, 1 луковица, 11/2 ст. ложки томата-пюре или 4–5 помидоров, 7–9 свежих или 4–6 сушеных плодов алычи, 3–4 горошины душистого перца, 1/4 ч. ложки имбиря, соль по вкусу.

Горох замочить с вечера в холодной воде.

Из алычи удалить косточки, а мякоть нарезать соломкой. Баранью грудинку, шею и голяшку с костью нарезать небольшими кусочками, сложить в керамические горшочки, добавить горох, залить горячей водой и варить в духовке 10–20 минут. Затем добавить измельченный лук, целые очищенные клубни картофеля, алычу, сало, томат-пюре или помидоры, имбирь, душистый перец, посолить и варить еще 20 минут.

Суп-пюре с ветчиной и горохом

• 3 л бульона, 200 г ветчины, 400 г сушеного гороха, 1/4 черствого батона, 1 ч. ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

Сварить бульон, добавив к говядине кусок кожи от копченой ветчины.

Горох заранее замочить в холодной воде на 3–4 часа, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, переложить в глиняный горшок, залить водой так, чтобы покрыла горох, добавить масло и тертый батон. Накрыть крышкой, довести на сильном огне до кипения и варить на самом маленьком огне на плите или в духовке 2–2,5 часа до полного разваривания гороха, время от времени помешивая его деревянной лопаточкой. Горячее пюре протереть сквозь сито, развести, помешивая, процеженным горячим бульоном, прокипятить, процедить, добавить нарезанную кусочками ветчину, посолить, нагреть почти до кипения, снять с огня и подавать, посыпав зеленью.

Это блюдо можно приготовить на воде и без ветчины (тогда добавьте в готовый суп 2–3 ст. ложки сметаны и немного поджаренного зеленого лука).

Окрошка с мясом

• *1,5–2 л хлебного кваса, 300–400 г отварной говядины или телятины, 3 свежих огурца, 50 г зеленого лука, 3 вареных яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с сахаром, солью и горчицей, добавить сметану и зелень укропа, развести небольшим количеством кваса, размешать, равномерно разложить в порционные глиняные горшочки, залить остальным квасом и остудить.

Зеленый лук нашинковать и растереть деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Остывшее отварное мясо, яичные белки и огурцы нарезать мелкими кубиками.

Все приготовленные продукты смешать, выложить в горшочки, залить квасом и посыпать петрушкой.

Если в окрошке на ваш вкус мало остроты, можно добавить к ней еще горчицу или тертый хрен.

Солянка сборная

• 150 г телятины, 100 г говяжьих костей, 100 г ветчины, 100 г нежирной вареной колбасы, 2–3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 8 маслин без косточек, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 четверть помидора, 1 долька лимона, зелень, соль – по вкусу, 2 л готового бульона.

Сварить из костей бульон, вылить его в горшочек, положить нарезанные кусочками и слегка обжаренные с обеих сторон телятину, ветчину и колбасу, добавить предварительно обжаренные лук и грибы. После этого положить мелко нарезанные соленые огурцы. Довести до кипения.

Перед тем как подать на стол, положить в солянку маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и лимон.

К солянке можно подать пироги.

Уха из судака и сушеных грибов

• *2 л рыбного бульона, 350 г судака, 3–4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 100 г сушеных грибов, 1 помидор, 1–2 зубка чеснока, 50 г сливочного или 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.*

Сварить рыбный бульон и процедить его через частое сито или марлю.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 1–2 часа, затем промыть, отварить в этой же воде, вынуть и нарезать кубиками.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть под холодной водой и нарезать небольшими кусочками. Очищенный и вымытый картофель нарезать мелкими кубиками. Отварные грибы обжарить на сливочном масле, добавив измельченные морковь, сельдерей и лук. После этого в глиняный горшочек положить овощи, поджаренные с грибами, картофель и кусочки рыбы, залить горячим рыбным бульоном, поставить в духовку и варить в течение 20–30 минут. За 5–10 минут до готовности добавить свежий помидор, нарезанный дольками.

При подаче в тарелки с ухой положить мелко нарубленный чеснок и зелень петрушки. Отдельно подать кулебяку или пирожки с рыбным фаршем.

Блюда из мяса и овощей

Говядина с картофелем и луком

• 400 г говядины, 3 крупные луковицы, 4–5 ст. ложек смальца, 2 стакана мясного бульона, 8 больших картофелин, 2–3 ст. ложки горчицы, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать порционными кусочками, отбить, смазать каждый кусок с обеих сторон горчицей, чтобы говядина получилась более нежной, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить.

Лук и картофель почистить, вымыть и нарезать крупными ломтиками.

В огнеупорных глиняных горшочках растопить смалец, положить туда картофель, лук, мясо, посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить в течение 20–30 минут. Перед подачей к столу готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Отварная говядина с подливой из сушеных грибов

• 1 кг говядины с костями, 2 луковицы, 1/2 корня петрушки, 1 морковь, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 11/2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 60 г сушеных или 160 г свежих грибов, соль по вкусу.

Мясо промыть, опустить целым куском в кипящую воду, довести до кипения, затем добавить измельченную луковицу, морковь и корень петрушки и варить в течение 2,5–3 часов. Готовое мясо вынуть, отделить от костей и нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 2–3 часа, а потом в этой же воде варить в течение 1,5–2 часов. Свежие грибы почистить, хорошо промыть, опустить в кипящую воду и варить 20–25 минут. Готовые грибы нарезать мелкими ломтиками или кубиками. Луковицу почистить, измельчить, выложить в сковороду с разогретым маслом, всыпать грибы, смешать и обжарить. Затем добавить слегка подрумяненную с маслом муку, сметану, тщательно перемешать, развести горячим процеженным бульоном, проварить 5–7 минут и заправить зеленью петрушки, маслом и солью.

В смазанные маслом порционные горшочки положить слоями отварную говядину, поливая каждый слой грибной подливой, сверху полить оставшейся подливой, посыпать сухарями и поставить в духовку, чтобы зарумянилось.

На гарнир подать жареный картофель.

Мясо с грибами в горшочках

• *100 г телятины, 100 г лука, 50 г моркови, 100 г грибов, растительное масло, 50 г чернослива, 100 г картофеля, бульон, сметана, соль, перец.*

На дно горшочка налить 1 ст. ложку растительного масла, 2 ст. ложки кипяченой воды. Затем слоями уложить нарезанное кубиками мясо, предварительно можно обжарить, слегка посолить. Затем обжаренный лук с морковью. Сверху отваренные грибы (любые – опята, шампиньоны и т.д. можно консервированные, предварительно промытые).

Вместе с грибами добавить предварительно запаренный чернослив. Затем уложить некрупно нарезанный кубиками или соломкой картофель с овощами или без. Овощи перемешать в отдельной миске с солью, перцем, приправами, а затем засыпать в горшочек.

Сверху залить бульоном или майонезом, сметаной, любым соусом по вкусу, например сметанным (муку слегка поджарить без масла, охладить, смешать со сливочным маслом, положить в закипевшую сметану, разбавить бульоном, заправить солью и перцем, варить 3–5 минут, процедить).

Верхний слой посыпать тертым сыром. Если все составляющие предварительно обжарены или отварены, то время приготовления 15 минут, если сырые – 30–40 минут.

Говядина с овощами, запеченная в сметане

• *500 г говядины, 2 ст. ложки кулинарного жира или маргарина, 25 г сливочного масла, 50 г сала, 3–4 луковицы, 3 моркови, 100 г ржаного хлеба, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 11/2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки консервированных маслин без косточек, 1/2 лимона, 3 ст. ложки молотых сухарей, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Мякоть говядины промыть, нарезать поперек волокон на порционные кусочки, хорошо отбить с обеих сторон, посолить, посыпать молотым перцем, обвалять в сухарях, выложить в сковороду с раскаленным жиром и поджарить.

Сало нарезать тонкими ломтиками и немного вытопить до получения прозрачности. Лук и морковь почистить, вымыть, нарезать соломкой, слегка обжарить в разогретом жире, добавить немного воды и тушить до мягкости. Хлеб нарезать маленькими кубиками, подрумянить в сливочном масле, смешать с тушеными овощами, добавить нарезанные соломкой маслины, заправить томатной пастой и потушить еще 3–5 минут.

На дно керамических горшочков положить кусочки сала, на них – половину мяса, затем – смесь овощей с ржаными сухариками и снова слой мяса. Сырое яйцо хорошо размешать со сметаной и залить этой смесью содержимое горшочков. Сверху посыпать молотыми сухарями, поставить на противне в нагретую духовку и запекать до образования румяной корочки. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона без косточек и измельченной зеленью.

Говядина с копченым языком и салом, тушенная в вине

• 1 кг говядины, 50 г свиного сала, 100 г ветчины или копченого языка, 1/2 стакана вина, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1–2 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Лук, морковь и коренья очистить, ополоснуть и измельчить. Сало и ветчину нарезать небольшими тонкими ломтиками. Говядину посолить, нашпиговать салом и кусочками ветчины или копченого языка. На дно каждого порционного горшочка опустить по несколько ломтиков сала, понемногу овощей и кореньев, душистый перец и лавровый лист. Сверху положить нашпигованное мясо, полить его вином и лимонным соком, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить на небольшом огне, подливая понемногу воды, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон.

Подавать готовое мясо в этих же горшочках, посыпав сверху зеленью. Отдельно подать в качестве гарнира жареный картофель.

Можно подать тушеную говядину и традиционным способом – выложив на блюдо. В этом случае с соуса снять жир, процедить и полить им жаркое, а на гарнир подать обжаренный в масле картофель, морковь или грибы.

Говядина с черносливом и луком, тушенная в пиве

• 500 г мякоти говядины, 2 стакана пива, 4 луковицы, 100 г чернослива, 4–6 ст. ложек топленого сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Для теста: *1 стакан муки, 5 г дрожжей, 1/2 ч. ложки сахара, 1 яйцо, 4 ст. ложки молока или воды, 1/4 ч. ложки соли.*

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками по 4–5 штук на человека, отбить с обеих сторон, посолить, поперчить, слегка обжарить в сковороде с раскаленным сливочным маслом, затем добавить немного воды, накрыть крышкой и тушить в течение 1 часа.

В это время лук почистить, вымыть, измельчить и подрумянить в горячем масле до светло-желтого оттенка. Томат-пюре слегка обжарить с небольшим количеством масла. Чернослив промыть, удалить косточки (если он очень сухой, предварительно проварить его 5–10 минут) и нарезать небольшими кусочками.

В смазанные маслом керамические горшочки положить лук, чернослив, тушеное мясо, томат-пюре и залить подогретым пивом. Сверху накрыть горшочки пластами из дрожжевого теста, поставить в нагретую духовку и тушить еще около 20 минут. Подавать, сняв крышечки из теста и накрыв ими горшочки снова. Отдельно подать овощной салат или маринованные огурцы.

*Приготовление теста:*дрожжи замочить в теплом молоке. В эмалированную посуду влить теплое молоко или воду, добавить разбухшие и процеженные дрожжи, сахар, яйцо и соль, хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Хорошо замешенное тесто должно легко отставать от рук и стенок посуды. Получившееся тесто слегка посыпать мукой, накрыть посуду крышкой или тканью и поставить на 3–3,5 часа для брожения, в процессе которого необходимо 1–2 раза сделать обминку теста.

Готовое тесто скатать в колбаску, разделить на куски по количеству горшочков, раскатать каждый кусок в пласт и накрыть горшочек.

Говядина, тушенная с овощами и хлебом

• 500 г говядины, 2 ст. ложки топленого сливочного масла или маргарина, 2 луковицы, 1 морковь, по 1 корню сельдерея и петрушки, 100–150 г ржаного хлеба, 4–5 шт. чернослива, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1 ст. ложка молотых сухарей, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка сахара, 5–9 горошин черного перца, лимонная кислота на кончике ножа, соль по вкусу.

Говядину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон на порционные кусочки, слегка отбить с обеих сторон, посолить, выложить в хорошо разогретую сковороду и обжаривать в масле или маргарине до образования румяной корочки. После этого переложить мясо в керамические горшочки, залить горячей водой или процеженным бульоном, добавить перец горошком, поставить в разогретую духовку и тушить при слабом кипении в течение 30–40 минут.

В это время лук, морковь и коренья почистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Чернослив промыть теплой водой, удалить косточки (если он очень сухой, проварить 5–10 минут) и нарезать небольшими кусочками. Изюм промыть и обсушить.

В горшочки с тушеным мясом положить овощи, томат-пюре, сахар, лимонную кислоту, молотые сухари, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 30–50 минут. За 10–15 минут до готовности добавить изюм и чернослив.

Ржаной хлеб нарезать маленькими кубиками, положить на чистый противень и подрумянить в духовке до золотистого цвета. Полученные сухари положить в горшочки с мясом – блюдо готово.

Шпигованная говядина, тушенная в пиве с уксусом

• 1,5 кг говядины, 200 г свиного сала, 11/2 стакана пива, 1/2 стакана винного уксуса, 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. ложка гвоздики, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Говядину промыть, зачистить от пленок и сухожилий, нашпиговать кусочками сала толщиной в палец и нарезать небольшими кусочками. В огнеупорные горшочки положить мясо, залить его пивом и уксусом, добавить душистый перец, лавровый лист и гвоздику и поставить на 3 дня в холодное место для маринования. После этого добавить в горшочки немного холодной воды (всего 11/2 стакана), накрыть горшочки промасленной бумагой, плотно закрыть крышками, поставить в горячую духовку и тушить на медленном огне в течение 2–3 часов.

Таким образом приготовленная говядина очень вкусна. Ее можно подавать как в горячем, так и в холодном виде в качестве закуски (в этом случае ее подают на блюде).

Мясная запеканка

• 500 г говяжьего филе, 10 картофелин, 1 небольшая луковица, 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин черного или душистого перца, соль по вкусу.

Для соуса: *1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка зелени петрушки или укропа, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Говядину зачистить от пленок и сухожилий, опустить в кастрюлю с кипящей водой, добавить лавровый лист, перец горошком, измельченный лук и варить в течение 1,5–2 часов до мягкости. Готовое мясо вынуть и нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить. Картофель почистить, вымыть, высыпать в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить в течение получаса. Затем воду слить, а картофель немного охладить и нарезать кружочками.

Для приготовления соуса очищенный лук нарезать полукольцами, выложить в сковороду с разогретым маслом, слегка обжарить, добавить муку и продолжать обжаривать до светло-желтого цвета. Затем развести горячим процеженным бульоном, влить обжаренное отдельно томат-пюре, уксус, соль, молотый перец и потушить около 15 минут.

В порционные горшочки влить немного соуса, положить ломтики мяса, на них – картофель, залить оставшимся соусом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–45 минут.

Готовую запеканку посыпать зеленью петрушки или укропа и подать к столу в горшочках.

Мясная солянка

• 400–500 г мякоти говядины, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки томата-пюре, 50 г свиного сала или маргарина, 1/2 стакана виноградного вина, 2–3 ст. ложки мясного бульона или воды, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Говядину от филейной части или костреца ополоснуть, зачистить от сухожилий и нарезать небольшими кусочками. Очищенный лук измельчить, смешать с мясом, выложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить, помешивая, со всех сторон. Огурцы очистить от кожицы и крупных семян и нарезать тонкими ломтиками. Чеснок почистить и растолочь, натереть или очень мелко нарезать.

В керамические огнеупорные горшочки положить мясо, затем – соленые огурцы и чеснок, полить томатом-пюре и вином, добавить процеженный бульон или воду, накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить на медленном огне в течение 30–40 минут.

Готовую солянку посыпать зеленью и подать к столу в горшочках.

Рулетики из говядины и сала

• 500 г мякоти говядины, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 2 ст. ложки смальца, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка муки, 5–6 зубков чеснока, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 2–3 лавровых листа, 1/3–1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, обсушить, нарезать поперек волокон на куски из расчета по одному куску на порцию, отбить с обеих сторон до толщины 0,5 см, натереть солью, молотым перцем, смесью горчицы с тертым чесноком, положить в холодильник и оставить на 6–7 часов.

Сало нарезать тонкими ломтиками, отбить и натереть чесноком. Лук почистить, вымыть, измельчить и обжарить до золотистого цвета в разогретом смальце.

На подготовленные кусочки мяса положить по ломтику сала, затем – лук, свернуть в виде рулетиков, перевязать ниткой, обвалять в муке и обжарить на сковороде с разогретым жиром. После этого рулетики слегка остудить и удалить нитки.

В порционные глиняные горшочки положить рулетики, добавить оставшийся поджаренный лук, влить горячий процеженный бульон, поставить в духовку и тушить в течение 30–40 минут.

За 2–3 минуты до готовности добавить в горшочки тертый чеснок, лавровый лист и молотый перец.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать кашу или овощи.

Гуляш, тушенный в томате

• 500 г говядины, 7–9 картофелин, 2 луковицы, 2–3 стакана мясного бульона или воды, 3 ст. ложки томата-пюре, 2–3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки растительного масла или 75 г смальца, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо от огузка, оковалка или лопаточной части обмыть, нарезать небольшими кубиками, посыпать солью и обжарить со всех сторон в сковороде с хорошо разогретым жиром. Затем добавить измельченный лук, посыпать мукой, перемешать и еще немного поджарить.

Картофель почистить, вымыть и нарезать ломтиками.

Гуляш с луком сложить в керамические огнеупорные горшочки, сверху выложить картофель, залить процеженным горячим бульоном или водой, добавить томат-пюре, сметану, лавровый лист, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 1–1,5 часов.

Готовое блюдо подавать к столу в той же посуде, в которой оно готовилось, посыпав зеленью.

Котлеты из говядины, тушенные с овощами

• *500–600 г говяжьего филе, 5–6 ст. ложек смальца или растительного масла, 2 луковицы, 1–2 моркови, 5–6 мясистых сладких перцев, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан красного столового вина или воды, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1–2 лавровых листа, по 1/3 ч. ложки молотого черного и душистого перца, соль по вкусу.*

Лук и морковь почистить, вымыть и измельчить. Сладкий болгарский перец с толстой мякотью выложить в один слой на противень, добавить немного воды, поставить в духовку и печь до тех пор, пока не сморщится кожица (следить, чтобы не подгорела!), затем очистить и нарезать соломкой или кубиками.

Подготовленное мясо разрезать на 4–6 котлет, отбить их с обеих сторон, посолить, обвалять в муке, обжарить в хорошо разогретом растительном масле или смальце и вынуть. В оставшемся жире потушить морковь и 1 луковицу, потом добавить перец, перемешать и еще немного потушить.

На дно глиняных горшочков насыпать мелко нарезанный лук, положить одну или две котлеты, добавить тушеные овощи вместе с жиром.

Горшочки поставить на плиту и прогреть. Затем добавить томат-пюре, разведенную в небольшом количестве вина муку и немного воды (соус должен быть жидким).

Горшочки плотно накрыть крышками, поставить в умеренно нагретую духовку и тушить в течение 1 часа. Потом вынуть, положить лавровый лист, молотый перец, соль, зелень, влить остальное вино или воду, снова плотно накрыть и тушить еще на протяжении 30–40 минут.

Котлеты из говядины, запеченные в яйцах

• *800 г лука-порея, 200 г смальца или 3/4 стакана растительного масла, 4 яйца, 1/2 ч. ложки лимонного сока или лимонная кислота на кончике ножа, 1/3–1/2 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу.*

Для фарша: 500 г говядины, 1 ломтик черствого белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 1/3 ч. ложки тмина, молотый черный перец и соль по вкусу.

Приготовить фарш: говядину зачистить от пленок и сухожилий, промыть и нарезать крупными кусками. Очищенную луковицу разрезать на четыре части. Хлеб размочить в воде и отжать. Мясо с луком и хлебом дважды пропустить через мясорубку, сформовать из этого фарша котлеты и пожарить их в раскаленном жиру.

Лук почистить, измельчить, выложить в сковороду с разогретым смальцем или растительным маслом и тушить до золотистого цвета. Затем его посолить, поперчить, разбавить горячей водой и выложить в керамические горшочки. На него сверху положить котлеты, поставить горшочки на противне в предварительно нагретую духовку и запекать 15–20 минут.

Яйца взбить с небольшим количеством растворенной в воде лимонной кислоты или разбавленным лимонным соком, залить этой смесью содержимое горшочков и снова поставить в духовку, чтобы блюдо зарумянилось.

Говяжьи отбивные, тушенные с грибами и овощами в томате

• *500 г говядины, 100 г сала или копченой грудинки, 1 крупная луковица, 2 моркови, 6 картофелин, 150 г свежих грибов, 1/4 корня сельдерея, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана мясного бульона, 2–3 ст. ложки столового красного вина, 1 ч. ложка горчицы, 1–2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка тмина, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.*

Зачищенное от пленок и сухожилий мясо нарезать на котлеты и отбить с обеих сторон.

Приготовить маринад: растереть горчицу с 2 ст. ложками растительного масла, добавить лимонный сок и соль, опустить в него мясо и оставить мариноваться на 2 часа, время от времени переворачивая.

Овощи и грибы почистить и вымыть. Морковь, сельдерей и грибы мелко нарезать, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого растительного масла, добавить немного воды, посолить и тушить до мягкости. Картофель нарезать тонкими кружочками, а лук – кольцами. Сало или грудинку нарезать тонкими ломтиками по количеству котлет.

В 5 керамических горшочков положить последовательно тушеные овощи, картофель, котлеты, по ломтику сала на каждую и колечки лука. Томат развести процеженным бульоном, залить этой смесью содержимое горшочков, затем влить маринад, растительное масло и вино, поставить горшочки в нагретую духовку и тушить 25–30 минут, добавляя при необходимости по 1–2 ст. ложки воды.

Тефтели говяжьи, тушенные в томатном соусе

• 500 г мякоти говядины, 1 большая луковица, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки муки, 1 стакан томатного соуса, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, по 1/5 ч. ложки молотого красного и черного перца, соль по вкусу.

Мясо ополоснуть, нарезать крупными кусками и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить сырые яичные желтки, очищенный и измельченный лук, заправить солью, красным и черным перцем и тщательно перемешать до образования однородной массы. Из полученного фарша сформовать небольшие шарики (из расчета по 5–6 штук на порцию), обвалять каждый в муке и обжарить в раскаленном масле.

Готовые тефтели сложить в огнеупорные глиняные горшочки, залить томатным соусом (можно использовать соус «Краснодарский» или томатный кетчуп, выбирая по желанию более или менее острый сорт), поставить в разогретую духовку и тушить при очень слабом кипении в течение 10–15 минут.

Перед подачей к столу посыпать тефтели красным молотым перцем и зеленью. В качестве гарнира можно отдельно подать рассыпчатый рис.

Говядина с луком, картофелем и грецкими орехами

• *500 г говядины, 5 луковиц, 1 морковь, 5 картофелин, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тертых грецких орехов, соль, перец, лавровый лист.*

Нежирную говядину без костей тонко порезать кусочками и обжарить. Потереть на крупной терке морковь и мелко порезать лук, все это обжарить отдельно. Картофель нарезать небольшими кубиками и тоже отдельно обжарить. Все обжаривать на постном масле.

Для соуса 1 ст. ложку муки обжарить, залить горячей водой из сковороды, где жарилось мясо, хорошо размешать, добавить соль, перец, лавровый лист и прокипятить. В горшочки укладывать слоями: картофель, мясо, лук с морковью, тертые орехи, сверху опять картофель и залить соусом. Поставить в духовку на средний огонь на 20–30 минут.

Говядина с морковью и картофелем

• 850 г говядины, 3/4 стакана муки, 5 ст. ложек топленого сала или смальца, 11/2 стакана мясного бульона, 7–9 картофелин, 4–5 морковок, 3–4 луковицы, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки томата-пюре, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3–5 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусочками, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в разогретом сале. Затем сложить говядину в сотейник, добавить душистый перец, лавровый лист и крепкий мясной бульон, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 1 часа.

В это время очистить и ополоснуть овощи и коренья. Картофель нарезать соломкой или брусочками и обжарить на сале. Морковь, лук и корень петрушки измельчить, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого сала, добавить несколько столовых ложек воды и потушить в течение 10–15 минут.

После этого готовые кусочки мяса переложить в порционные горшочки, добавить обжаренный картофель, тушеные овощи, томат-пюре и залить процеженным соусом, в котором тушилась говядина. Горшочки поставить на противень и тушить в предварительно нагретой духовке до готовности.

Подавать на стол, посыпав зеленью.

Говядина с баклажанами, помидорами и болгарским перцем

• *800 г мяса, 2 баклажана, 3 сладких болгарских перца, 3 помидора, 1 морковь, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5–6 зубков чеснока, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого черного или красного перца, соль по вкусу.*

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, промыть проточной водой и нарезать небольшими кубиками.

Лук и морковь почистить, вымыть и тоже нарезать мелкими кубиками.

Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь и лук и обжаривать в течение 10–15 минут.

Болгарский перец, баклажаны и помидоры ополоснуть, нарезать ломтиками и обжарить в небольшом количестве растительного масла каждый овощ отдельно.

В смазанные маслом глиняные огнеупорные горшочки положить мясо, затем в любом порядке овощи, посолить, поперчить, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 15–20 минут.

Готовое блюдо заправить толченым чесноком, накрыть крышками, дать постоять 3–5 минут и подавать к столу горячим. Отдельно подать в соуснике сметану или майонез.

Говядина с луком в томате-пюре

• 500 г говядины, 11/2–2 стакана мясного бульона или воды, 2 ст. ложки топленого сала, 3 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо зачистить от сухожилий и пленок, нарезать небольшими кусочками, поперчить, посолить, обвалять в муке, выложить на сковороду с разогретым салом и обжарить с обеих сторон. Лук очистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в сале до золотистого цвета, после чего добавить томат-пюре и продолжать обжаривать еще около 5 минут.

В порционные глиняные горшочки выложить половину лука, на него – кусочки мяса и сверху засыпать луком, положить кусочки лаврового листа, залить процеженным мясным бульоном или водой, закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить до готовности.

На гарнир рекомендуется подать на отдельной тарелочке макароны, отварной картофель, рассыпчатую рисовую или гречневую кашу.

Говядина и картофель запеченные

• 500 г говяжьего филе, 10 картофелин, 1 небольшая луковица, 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин черного или душистого перца, соль по вкусу.

Для соуса: *1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, 1 ст. ложка зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.*

Говядину зачистить от пленок и сухожилий, опустить в кастрюлю с кипящей водой, добавить лавровый лист, перец горошком, измельченный лук и варить в течение 1,5–2 часов до мягкости. Готовое мясо вынуть и нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить. Картофель почистить, вымыть, высыпать в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить в течение получаса. Затем воду слить, а картофель немного охладить и нарезать кружочками.

*Для приготовления соуса*очищенный лук нарезать полукольцами, выложить в сковороду с разогретым маслом, слегка обжарить, добавить муку и продолжать обжаривать до светло-желтого цвета. Затем развести горячим процеженным бульоном, влить обжаренное отдельно томат-пюре, уксус, соль, молотый перец и потушить около 15 минут.

В порционные горшочки влить немного соуса, положить ломтики мяса, на них – картофель, залить оставшимся соусом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–45 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа и подать к столу в горшочках.

Говядина и ветчина, тушенные в бульоне

• 500 г мякоти говядины, 150 г ветчины, 2 яблока, 1 луковица, 1 помидор, 1/2 кочана капусты, 2 ст. ложки смальца, 1/2 стакана мясного бульона,молотый черный перец и соль по вкусу.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, а мякоть нарезать дольками. Капусту очистить от верхних листьев, промыть и тонко нашинковать. Очищенный и вымытый лук нарезать полукольцами. Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, а мякоть нарезать кружочками. Мясо зачистить от прожилок и сухожилий, промыть, нарезать порционными кусочками, посолить и посыпать молотым перцем.

В глиняных горшочках растопить смалец, положить туда мясо, сверху – тонкие ломтики ветчины, затем капусту, лук, яблоки и помидоры, залить горячим процеженным бульоном, поставить в нагретую духовку и тушить в течение 1–1,5 часа. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать.

Говядина с сельдереем, помидорами и морковью

• 500 г говядины, 500 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 200 г помидоров, 100 г моркови, 200 г сельдерея, 500 г картофеля, 2,5–3 л бульона, чеснок, перец молотый черный и красный, соль.

Лук кольцами обжарить в растительном масле. Мясо нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и еще жарить на слабом огне. Затем разложить в горшочки, положить нарезанные кубиками картофель, морковь, сельдерей. Залить полностью мясным бульоном, поставить в духовку.

За 20–30 минут до готовности положить свежие помидоры, посолить, поперчить.

Голубцы кисло-сладкие

• 500 г говяжьего фарша, 8 больших капустных листьев, 100 г отварного риса, 50 г репчатого лука, 100 г томатного соуса, 50 г изюма, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка перца, 240 г томатной пасты, 50 г тертого имбиря, 100 мл ароматизированного уксуса.

Положить капустные листья в стеклянную кастрюлю, тушить до мягкости. Соединить мясной фарш, рис, измельченный лук, томатный соус, изюм, соль, перец. Хорошо перемешать. Нафаршировать полученной смесью капустные листы, свернуть их наподобие сигар. Закрепить шов. Положить швом вниз в горшочки.

Соединить остальные продукты, перемешать и вылить на голубцы. Поместить в печь и тушить до готовности. Капустные листы не должны развалиться.

Рагу из говядины

• *800 г жаркого из говядины с костями, 1–2 яблока кислых сортов, 6–8 картофелин, 1 ч. ложка муки, 25 г сливочного масла, 5 стаканов мясного бульона или воды, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.*

Срезать с костей мякоть и нарезать ее небольшими кубиками. Кости разрубить, залить кипяченой водой или бульоном, прокипятить и процедить.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать кубиками. Картофель почистить, вымыть и тоже нарезать кубиками.

Муку подрумянить в растопленном сливочном масле, развести процеженным бульоном, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и разлить в глиняные горшочки. Туда же положить мясо, яблоки, картофель, измельченную зелень, поставить горшочки в хорошо нагретую духовку и варить при слабом кипении 20–30 минут.

Из оставшегося жаркого или вареного мяса можно приготовить на следующий день к завтраку или обеду вкусное второе блюдо.

Говядина с картофелем, репой и сухарями

• 800 г говядины (лучше вырезки), 3 ст. ложки сливочного масла, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 репы, 1/2 стакана тертых ржаных сухарей, 1/2 стакана сметаны, 2–3 зубчика чеснока, перец горошком, соль, лавровый лист, 1/2 стакана мясного бульона.

Мясо разрезать на куски по 50–60 г, отбить деревянным молотком, посолить, уложить в миску и дать настояться под крышкой 20–30 минут.

В керамические горшочки влить растопленное сливочное масло, положить лавровый лист и перец горошком, говядину. Сверху посыпать нашинкованным обжаренным луком и тертыми ржаными сухарями. Овощи нарезать дольками и положить в горшочки, залить бульоном, посолить и поставить в разогретую духовку.

Перед окончанием тушения добавить в горшочки сметану с растертым чесноком.

Подавать в горшочке либо на тарелке со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.

Говядина с картофелем, тушенная в томате

• 500 г говядины, 7–9 картофелин, 2 луковицы, 2–3 стакана мясного бульона или воды, 3 ст. ложки томата-пюре, 2–3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла или 75 г смальца, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 1–2 лавровых листа, соль.

Мясо от огузка, оковалка или лопаточной части обмыть, нарезать небольшими кубиками, посыпать солью и обжарить со всех сторон в сковороде с хорошо разогретым жиром. Затем добавить измельченный лук, посыпать мукой, перемешать и еще немного поджарить. Картофель почистить, вымыть и нарезать ломтиками.

Гуляш с луком сложить в керамические огнеупорные горшочки, сверху выложить картофель, залить процеженным горячим бульоном или водой, добавить томат-пюре, сметану, лавровый лист, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 1–1,5 часа.

Готовое блюдо подавать к столу в той же посуде, в которой оно готовилось, посыпав зеленью.

Говядина с картофелем и квашеной капустой, тушенная с тмином и перцем

• *500 г говядины, 500 г квашеной капусты, 3 ст. ложки смальца, 2–3 луковицы, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 1 ст. ложка муки, 1/2 ч. ложки тмина, 1/2 ч. ложки соли.*

Мякоть говядины ополоснуть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить.

В огнеупорные глиняные горшочки положить кусочки мяса, добавить очищенный и нарезанный тонкими полукольцами лук, посыпать мукой, солью, перцем и тмином, влить немного кипящей воды и хорошо перемешать.

Поставить горшочки в духовку и тушить при слабом кипении в течение получаса. После этого положить тонко нашинкованную квашеную капусту, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 30–60 минут до мягкости мяса.

Подавать к столу горячим.

Чтобы гуляш получился более острым, можно в конце тушения добавить очищенный от кожицы и нарезанный ломтиками помидор.

Котлеты из говядины, тушенные с овощами

• *500–600 г говяжьего филе, 5–6 ст. ложек смальца или растительного масла, 2 луковицы, 1–2 моркови, 5–6 стручков сладкого перца, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан красного столового вина или воды, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1–2 лавровых листа, по 1/3 ч. ложки молотого черного и душистого перца, соль по вкусу.*

Лук и морковь почистить, вымыть и измельчить. Сладкий болгарский перец с толстой мякотью выложить в один слой на противень, добавить немного воды, поставить в духовку и печь до тех пор, пока не сморщится кожица (следить, чтобы не подгорела!), затем очистить и нарезать соломкой или кубиками.

Подготовленное мясо разрезать на 4–6 котлет, отбить их с обеих сторон, посолить, обвалять в муке, обжарить в хорошо разогретом растительном масле или смальце и вынуть. В оставшемся жиру потушить морковь и 1 луковицу, потом добавить перец, перемешать и еще немного потушить.

На дно глиняных горшочков насыпать мелко нарезанный лук, положить одну или две котлеты, добавить тушеные овощи вместе с жиром.

Горшочки поставить на плиту и прогреть. Затем добавить томат-пюре, разведенную в небольшом количестве вина муку и немного воды (соус должен быть жидким). Горшочки плотно накрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 1 часа. Потом вынуть, положить лавровый лист, молотый перец, соль, зелень, влить остальное вино или воду, снова плотно накрыть и тушить еще на протяжении 30–40 минут.

Отбивные, тушенные с грибами в томате

• 500 г говядины, 100 г сала или копченой грудинки, 1 крупная луковица, 2 моркови, 6 картофелин, 150 г свежих грибов, 1/4 корня сельдерея, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана мясного бульона, 2–3 ст. ложки столового красного вина, 1 ч. ложка горчицы, 1–2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка тмина, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Зачищенное от пленок и сухожилий мясо нарезать на котлеты и отбить с обеих сторон.

*Приготовить маринад:*растереть горчицу с 2 ст. ложками растительного масла, добавить лимонный сок и соль, опустить в него мясо и оставить мариноваться на 2 часа, время от времени переворачивая.

Овощи и грибы почистить и вымыть. Морковь, сельдерей и грибы мелко нарезать, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого растительного масла, добавить немного воды, посолить и тушить до мягкости. Картофель нарезать тонкими кружочками, а лук – кольцами. Сало или грудинку нарезать тонкими ломтиками по количеству котлет.

В 5 керамических горшочков положить последовательно тушеные овощи, картофель, котлеты, по ломтику сала на каждую и колечки лука. Томат развести процеженным бульоном, залить этой смесью содержимое горшочков, затем влить маринад, растительное масло и вино, поставить горшочки в духовку и тушить 25–30 минут, добавляя при необходимости по 1–2 ст. ложки воды.

Говядина с сыром и ананасом

• *200 г говядины, 1 луковица, 4 картофелины, 1/3 ананаса, майонез, соль, перец, тертый сыр.*

Мясо порезать порционными кусочками и отбить. Уложить его на дно каждого горшочка, сверху – лук кольцами и картофель брусочками (как картофель-фри), кусочки ананаса. Посолить, поперчить, полить майонезом (только немного), накрыть крышкой и поставить в духовку на 25–30 минут (до готовности картофеля).

Когда блюдо будет почти готово, снять крышку и посыпать тертым сыром. Пусть еще постоит, пока сыр не расплавится и не покроется румяной корочкой.

Говядина с баклажанами

• *600–800 г говядины, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ломтика ржаного черствого хлеба, 150 г шпика, 1/2 стакана муки, 50 г топленого масла, 2 стакана бульона, 4 средних баклажана, 1/2 стакана сметаны, 4–6 картофелин, 3 ст. ложки белого вина, 1 помидор, соль, перец горошком, лавровый лист, зелень, 2 зубчика чеснока.*

Кусок мяса из задней части ноги или лопатки нарезать широкими ломтями или большими кубиками, посолить, запанировать в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Смешать в большой миске репчатый лук, морковь и сельдерей, нашинкованные соломкой, а также нарезанные кубиками баклажаны.

На дно глиняного горшка уложить тонкими ломтиками шпик. На него положить слой из ломтей обжаренного мяса, а на мясо – слой овощной смеси и мелко нарезанный кубиками черствый хлеб. Затем положить еще один слой мяса и овощной смеси. Продукты залить бульоном так, чтобы он едва покрывал второй слой мяса. Горшочки поставить в духовку. Тушить мясо в течение 2–2,5 часа под крышкой. За 20–25 минут до окончания тушения добавить специи, чеснок, сметану.

К готовому блюду подать разварной картофель, отварную морковь, ломтики баклажана, жареного лука. Украсить зеленью: листочками мяты, эстрагона, сельдерея, кудрявой петрушки, чабера. Мясо подавать в горшочках.

Говядина с грецкими орехами

• *500 г говядины, 5 луковиц, 1 морковь, 5 картофелин, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тертых грецких орехов, соль, перец, лавровый лист.*

Нежирную говядину без костей тонко порезать кусочками и обжарить. Потереть на крупной терке морковь и мелко порезать лук, все это обжарить отдельно. Картофель нарезать небольшими кубиками и тоже отдельно обжарить. Все обжаривать на постном масле.

*Для соуса:*1 ст. ложку муки обжарить, залить горячей водой из сковороды, где жарилось мясо, хорошо размешать, добавить соль, перец, лавровый лист и прокипятить.

В горшочки укладывать слоями: картофель, мясо, лук с морковью, тертые орехи, сверху опять картофель и залить соусом. Поставить в духовку на средний огонь на 20–30 минут.

Говядина с картофелем, морковью и яблоками

• *200–300 г говядины, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1 морковь, 2 яблока, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в масле. Нарезать кольцами лук, обжарить в масле до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить в масле с обеих сторон, до образования румяной корочки.

В глиняный горшок положить мясо, картофель, лук, яблоки, коренья, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного бульона. Тушить в духовке 30 минут.

За 10 минут до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарубленным чесноком, зеленью укропа, петрушки.

Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашеной капустой, зеленью.

Телятина с айвой и черносливом

• 1 кг телятины, 10 картофелин, 3 луковицы, 100 г чернослива, 50 г айвы, петрушка, укроп по вкусу, масло.

Мясо порезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде. Поджаренное мясо разложить в горшочки, добавить обжаренный лук, картофель кусочками, чернослив, айву, порезанную зелень, закрыть крышками и тушить до готовности.

Свинина с пивом

• 250 г свинины, 100 г кореньев (сельдерей, хрен, морковь), 0,5 г имбиря, 0,5 г гвоздики, 0,5 г жгучего перца, 0,5 л светлого пива, 1 ч. ложка кунжутного масла, соль.

Уложить стебли петрушки и свинину в горшочек и залить светлым пивом. Добавить специи, чайную ложку кунжутного масла и посолить. Поставить в духовку примерно на 50 минут.

Свинина острая с картофелем

• *600 г свинины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 6 стручков сладкого перца, 250 г стручковой фасоли, 5 картофелин, 4 стручка острого перца, 100 г зеленого горошка, 50 г петрушки, перец красный, соль.*

Мясо кусками среднего размера обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Приправить перцем и солью.

Незадолго до готовности мяса добавить горошек, очищенный и нарезанный кубиками картофель, очищенный и нарезанный кружками перец (сначала удалить сердцевину), очищенную и мелко нарезанную фасоль, мелко нарезанную петрушку. Долить 1–2 стакана горячей воды, перемешать и поставить в духовку для тушения.

Свинина с картофелем в грибном соусе

• 500 г свинины, 1 ст. ложка маргарина, 8–10 картофелин, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 40 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина с низким содержанием жира.

Для соуса: *1 стакан грибного отвара, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Свинину нарезать по два кусочка на порцию и обжарить.

Сырой очищенный картофель натереть на терке, положить на сито, дать стечь жидкости, добавить соль, муку, яйца и перемешать. Из полученной массы сформовать лепешки (4 штуки на порцию), на их середину уложить фарш, состоящий из пассерованного репчатого лука и отваренных мелко нарезанных грибов, завернуть в форме шарика и обжарить.

Обжаренную свинину и шарики уложить в горшочек, залить сметанным соусом, приготовленным на грибном отваре, поставить в духовку и тушить до готовности.

Подавать в горшочках.

Свинина, тушенная с лечо

• *400 г свинины, 300 г лечо, 1 луковица, 11/2 ст. ложки свиного топленого сала, 3 зубчика чеснока, 8 картофелин, зелень, соль.*

Небольшие кусочки свинины выложить в глиняный горшочек, добавить шинкованный репчатый лук, нарезанный дольками картофель, лечо, чеснок, зелень, соль и тушить в духовке.

Свинина, запеченная с овощами

• 250 г свинины, 50 г свиного сала, 6 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 3–4 сушеных гриба, 11/2 ст. ложки томата-пюре, 1 зубчик чеснока, 1–2 лавровых листа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Сушеные грибы замочить в 1 стакане холодной воды на 3–4 часа, а затем в этой же воде сварить, вынуть и измельчить, а бульон процедить.

Подготовленную свинину нарезать крупными кусками, выложить в сковороду с растопленным салом и обжарить с обеих сторон. Затем добавить томат-пюре и тушить, помешивая, 5–10 минут.

Картофель и морковь почистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить в разогретом сале. Очищенный лук нарезать кольцами, слегка подрумянить, смешать с обжаренными овощами, посолить и поперчить.

В порционные керамические горшочки положить слоями овощи и мясо, повторив их 2–3 раза так, чтобы первым и последним слоем были овощи. Содержимое горшочков залить грибным бульоном, положить сверху грибы и лавровый лист, поперчить, поставить в духовку на умеренный огонь и тушить в течение 40–60 минут.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным или толченым чесноком, закрыть крышками, дать постоять 3–4 минуты и подавать к столу.

Свинина с зеленым горошком и маслинами

• 400 г свиной мякоти, 1–2 стакана мясного бульона, 10 картофелин, 100 г консервированного зеленого горошка, 2–3 луковицы, 2 моркови, 5–6 консервированных маслин без косточек, 2–3 ст. ложки смальца, 2 ч. ложки томатной пасты, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусочками (по 2–3 на порцию), выложить в сковороду с разогретым смальцем и обжарить на сильном огне до образования румяной корочки. Картофель, лук и морковь почистить, вымыть, нарезать ломтиками (лук – полукольцами) и обжарить каждый овощ отдельно до готовности.

В огнеупорные глиняные горшочки положить овощи, затем мясо и томатную пасту, посыпать солью и молотым перцем, потом выложить зеленый горошек и разрезанные пополам или на четыре части маслины. Содержимое горшочков залить процеженным горячим бульоном так, чтобы жидкость была на уровне продуктов, закрыть крышками, поставить в духовку и тушить 7–10 минут.

Подавать запеканку горячей в той же посуде, в которой она готовилась.

Свинина с овощами, тушенная в красном вине

• *1 кг свинины (говядины), 2 луковицы, немного моркови, 1 стакан красного сухого вина, 1 стакан сметаны, сало свиное пластинками, соль и перец по вкусу.*

Мясо предварительно отбить. В глиняный горшок положить нарезанный лук, сало, морковь, специи, лавровый лист, мясо, посолить, влить вино, сметану, сверху переложить пластинками сала. Затем горшочек обмазать сверху тестом, поставить в горячую духовку. Как только пойдет изнутри пар (через тесто), жар убавить. Тушить 2–3 часа.

Тесто выбросить, перед подачей влить немного уксуса, прокипятить, облить мясо соусом.

Мясо с курагой

• 1 кг мяса, 2 большие головки лука, 20 штук кураги, 200–250 г сметаны, 2–3 ст. ложки сахара, 1/3 стакана кипятка, 1 ст. ложка муки, соль, перец.

Мясо порезать кусочками и обжарить в хорошо разогретом растительном масле. Добавить немного горячей воды, соль, перец, сахар и тушить 10 минут. В это время обжарить лук, порезанный полукольцами, и заправить его мукой. Добавить в мясо лук, курагу, сметану и тушить в горшочках в духовке 20–30 минут.

Мясо со стручковой фасолью в йогурте

• 500 г баранины или свинины, 750 г стручковой фасоли, 250 г помидоров, 2 ст. ложки йогурта, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, жир, петрушка, соль, перец.

Лук колечками обжарить до светло-коричневого цвета.

Мясо кубиками слегка подрумянить, потушить в малом количестве воды до мягкости. Добавить стручки фасоли, разломанные на части, перец сладкий кружочками, толченый чеснок, а через 15 минут – помидоры дольками.

Тушить все на слабом огне до мягкости.

Развести муку в йогурте и влить в готовое блюдо. Посыпать зеленью петрушки и подавать с отварным картофелем.

Мясо с баклажанами, запеченное в яйцах

• 400 г свинины, 400 г говядины, 3 крупных баклажана, 180 г смальца или 2/3 стакана растительного масла, 1 луковица, 3 помидора, 6 яиц, 3 ст. ложки молока, 2–3 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Баклажаны ополоснуть, обсушить, выложить на противень, добавить 2–3 ст. ложки воды, чтобы овощи не подгорели, и запекать на слабом огне в духовке до тех пор, пока кожица не сморщится. Затем очистить их неметаллическим ножом, нарезать на полоски, посолить, поперчить и дать постоять 5–10 минут. После этого баклажаны слегка отжать и обсушить. Каждую полоску обмакнуть сначала в муке, затем в немного взбитом вилкой сыром яйце, выложить в сковороду с разогретым жиром и обжарить.

Очищенный и измельченный лук и нарезанные маленькими дольками помидоры потушить, помешивая, с 1 ст. ложкой жира в течение 10–15 минут, затем поперчить и посыпать зеленью.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий и очень мелко нарубить или пропустить через мясорубку.

В глиняные огнеупорные горшочки положить слоями печеные баклажаны, тушеные овощи и мясо, чередуя их так, чтобы снизу и сверху были баклажаны. Яйца взбить с молоком, посолить, полить этой смесью содержимое горшочков, поставить их в духовку и запекать в течение полутора часов до появления золотисто-желтой корочки.

Это блюдо подается горячим в той же посуде, в которой оно готовилось. Отдельно к столу подать промытые листья зеленого салата.

Отбивные котлеты с овощами, тушенные в вине

• 600–700 г свиного окорока, 2–3 ст. ложки смальца, 50 г копченого сала, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 стакан мясного бульона, 1 яблоко, 1–2 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка красного вина, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока, 3–5 горошин душистого перца, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Свинину разрезать на четыре котлеты, отбить с обеих сторон, надрезать по краям, чтобы они при обжаривании не заворачивались, посолить, выложить в сковороду с хорошо разогретым смальцем и обжарить.

Лук, морковь и коренья почистить, вымыть и измельчить. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины и нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке. В оставшемся от обжаривания котлет жиру потушить овощи и яблоко, добавив томат-пюре. На дно порционных горшочков положить кусочки шпика, на них – половину овощной смеси, котлеты и остальные тушеные овощи. Содержимое горшочков посыпать мукой, поставить в духовку и тушить около часа. Затем добавить вино, бульон, уксус или лимонный сок, черный и душистый перец и тушить еще около 10 минут.

Подавать котлеты в горшочках, оформив на отдельных тарелочках гарнир из жареного картофеля и салата.

Жаркое из баранины

• *300 г баранины, 100 г яблок, 2 луковицы, 20 г томат-пасты, 20 г сливочного топленого масла, 300 г картофеля, 20 г изюма, 20 г муки, 20 г сметаны, 2 ст. ложки красного портвейна.*

Для теста: *100 г пшеничной муки, 1 яйцо, вода.*

Баранью грудинку порубить на куски, обжарить, залить сметанно-томатным соусом и тушить 8–10 минут.

Яблоки, нарезанные дольками, два кусочка мяса, жареный картофель уложить в горшочек, залить соусом, в котором тушилось мясо, добавить промытый изюм и вино, закрыть горшочек тестом и поставить в жарочный шкаф на 8–10 минут.

Баранина с яблоками и черносливом

• 500 г мяса, 9–10 зубчиков чеснока, 200 г сухих яблок, 100 г укропа, 200 г чернослива, 1/2 ст. ложки сахара, перец, 2 ст. ложки уксуса, соль.

Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки. Мясо, чеснок и яблоки мелко нарезать. Все смешать, добавить остальные ингредиенты. Снова хорошо перемешать. Сложить в керамический горшочек и запекать в духовке 1 час при средней температуре.

Баранина с репой и капустой

• *500 г баранины, 1 репа, 400–500 г свежей белокочанной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. ложки смальца или растопленного курдючного сала, 1/2–3/4 стакана мясного бульона или воды, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Жирную баранину зачистить от пленок и сухожилий, промыть холодной водой, нарезать крупными кусками (по 2 штуки на порцию), отбить, поперчить, посолить и оставить на некоторое время. Репу, лук и морковь почистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками или тонкой соломкой. Капусту тонко нашинковать, зелень петрушки измельчить.

В керамических горшочках разогреть смалец или курдючное сало, выложить на дно половину овощей, затем – куски мяса, а сверху снова овощи.

Содержимое горшочков посолить, влить процеженный бульон или воду, плотно закрыть крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне в течение 2–2,5 часа. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и подать горячим в тех же горшочках.

Жаркое из баранины и овощей

• *300 г баранины, 200 г картофеля, 3 луковицы, 20 г соуса «Южный», 100 мл бульона, 40 г топленого масла, 30 г чернослива, лавровый лист, перец черный молотый, соль.*

Баранину нарезать кусочками весом 40–50 г и слегка обжарить до полуготовности, нашинкованный репчатый лук пассеровать, чернослив промыть холодной водой.

Подготовленные продукты сложить в глиняный горшочек в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный», топленое масло, соль, специи. Влить бульон и поставить горшочек в жарочный шкаф на 40–50 минут.

Баранина с картофелем и солеными огурцами

• 600 г баранины, 10 картофелин, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка топленого сливочного масла или 30 г маргарина, 1/2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Мясо зачистить от сухожилий, ополоснуть холодной водой, нарезать вместе с костями на небольшие кусочки, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым жиром и поджарить с обеих сторон до появления румяной корочки.

Очищенный лук измельчить, обжарить до золотистого цвета, затем добавить томат-пюре, пожарить еще 5–7 минут, влить процеженный горячий бульон и довести до кипения.

Картофель почистить, вымыть, нарезать крупными кубиками и обжарить в разогретом жиру.

Соленые огурцы очистить от кожицы и крупных семян, разрезать вдоль на четыре части, а затем каждую дольку нарезать ломтиками.

В порционные керамические горшочки положить слоями мясо и картофель, повторив слои 1–2 раза, полить томатным соусом, закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить около 1 часа до мягкости. За 15 минут до готовности добавить соленые огурцы.

Подавая на стол, содержимое горшочков посыпать зеленью.

Баранина с картофелем в укропном соусе

• 500 г баранины, 200 г картофеля, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, соль по вкусу.

***Для укропного соуса**: 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, 1 яичный желток, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, ополоснуть, обсушить, нарезать на порционные кусочки, посолить, посыпать измельченным укропом, сложить в огнеупорные горшочки, добавить черный перец горошком и немного воды, чтобы она покрывала около трети мяса, поставить в духовку и тушить около 1 часа. После этого влить горячий укропный соус, добавить картофель, снова поставить в духовку и продолжать тушить при слабом кипении в течение 20–30 минут.

Приготовление укропного соуса: муку подрумянить в сливочном масле до светло-кремового оттенка, развести небольшим количеством теплого процеженного бульона, тщательно растереть, чтобы не было комочков, влить остальной горячий бульон, заправить уксусом, сахаром, солью и молотым перцем и хорошо перемешать. Яичный желток взбить с 3 ст. ложками бульона и ввести в соус. В конце добавить зелень укропа и еще раз перемешать.

Баранина с фасолью и луком

• 500 г баранины, 400 г зеленой стручковой фасоли, 1 луковица, 2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Зачищенное от прожилок и пленок мясо промыть, нарезать кусочками (по 3–4 штуки на порцию), выложить в глиняные горшочки, растопить сливочное масло и обжарить, помешивая, чтобы баранина не подгорела. Затем залить водой так, чтобы только покрыло продукты, плотно закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне в течение 30–40 минут.

В это время лук почистить, измельчить, выложить в сковороду с растопленным маслом и поджарить до золотистого цвета. Стручки фасоли очистить от прожилок и измельчить.

По окончании тушения мяса добавить в горшочки подготовленные лук и фасоль, посолить, посыпать молотым перцем и продолжать тушить еще 10–15 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать горячим.

Баранина с фасолью и помидорами

• *500 г баранины, 1 стакан фасоли, 2 помидора, 21/2–3 стакана воды, 1 луковица, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу.*

Фасоль с вечера промыть, залить холодной водой и оставить замачиваться.

На следующий день подготовленное мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить, помешивая, с обеих сторон.

После этого переложить мясо в огнеупорные керамические горшочки, добавить фасоль, залить водой, поставить в духовку и варить в течение 1 часа.

Очищенный лук мелко нарезать и поджарить в растопленном сливочном масле до золотистого цвета.

Помидоры ополоснуть, опустить на несколько секунд в кипяток, удалить кожицу, а мякоть нарезать кружочками или ломтиками.

По окончании варки положить в горшочки лук и зелень кинзы, перемешать, добавить помидоры, подсолить, поперчить, снова поставить в духовку и тушить еще около 30–40 минут.

При подаче посыпать зеленью петрушки.

Баранина с картофелем, баклажанами и помидорами

• 600 г баранины, 7 картофелин, 3–4 помидора, 120 г зеленой стручковой фасоли, 1 баклажан, 3 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 2–3 стакана мясного бульона или воды, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и кинзы, молотый черный перец и соль по вкусу.

Грудинку или корейку молодого жирного барашка ополоснуть и нарезать на кусочки вместе с косточками. Лук почистить, вымыть и нарезать полукольцами. Очищенный картофель нарезать ломтиками. Свежие помидоры обмыть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу, а мякоть нарезать дольками. Стручки зеленой фасоли промыть, удалить прожилки и разрезать на половинки. Сладкий перец очистить от семян и плодоножки, ополоснуть и разрезать на четыре части. Баклажан очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

В порционные горшочки положить слоями картофель, лук, фасоль, помидоры и зелень. Сверху посередине положить кусочки мяса и окружить их баклажанами. Содержимое горшочков посыпать солью и молотым перцем, залить горячим процеженным бульоном или водой так, чтобы жидкость была выше продуктов на 1–2 мм.

Горшочки накрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 1–1,5 часа.

Баранина с кабачками и баклажанами

• *500 г баранины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 маленький кабачок, 6 луковиц, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, по 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1–2 зубка чеснока, 1–2 лавровых листа, 1/2–1 ч. ложка молотого черного или красного перца, соль по вкусу.*

Овощи почистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками. Баранину зачистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками, как для гуляша, и слегка отбить.

На дно широких горшочков, смазанных маслом, положить рядами в один слой баклажаны, лук, кабачок, мясо и помидоры, посыпая через каждые 2–3 слоя тертым чесноком, молотым перцем и зеленью петрушки и укропа.

На каждый слой баранины выкладывать по несколько кусочков лаврового листа. Полить сверху растительным маслом и сметаной, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 1 часа.

Бараньи ребрышки с картофелем и баклажанами

• *500 г бараньих или свиных ребрышек, 5 картофелин, 5 луковиц, 3 баклажана, 2 моркови, по 1 корню сельдерея и пастернака, 75–100 г маргарина или смальца, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.*

Бараньи или свиные ребрышки нарубить мелкими кусочками, выложить в сковороду с разогретым маргарином или смальцем и обжарить, помешивая, со всех сторон.

Картофель, лук, морковь и коренья почистить, вымыть, нарезать ломтиками или соломкой (лук измельчить) и обжарить каждый продукт отдельно.

Баклажаны ополоснуть, выложить в один слой на противень, налить несколько столовых ложек воды, чтобы овощи не подгорели, поставить в разогретую духовку и запекать до мягкости. Готовые баклажаны протереть через дуршлаг.

Перемешать обжаренные овощи с мясом и печеными баклажанами, выложить в порционные глиняные горшочки, посолить, поперчить, добавить немного воды или бульона, плотно накрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и томить в течение 20–30 минут.

Баранина с репой и морковью

• 400 г баранины, 1 репа, 1 луковица, 3 моркови, 50 г маргарина или 2 ст. ложки смальца, 1 стакан мясного бульона, 1 ч. ложка муки, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, 2 зубка чеснока, соль по вкусу, зелень петрушки.

Зачищенную от пленок и сухожилий баранину нарезать небольшими кусочками весом по 25–30 г, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым жиром и обжарить, помешивая, чтобы мясо не подгорело.

Овощи почистить и вымыть. Морковь и репу нарезать кубиками или соломкой, а лук измельчить. После этого равномерно распределить баранину по горшочкам, смазанным жиром, добавить овощи, посолить, плотно закрыть крышками, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить около получаса.

За 5–7 минут до готовности посыпать мясо мелко нарезанным чесноком. Затем муку слегка подрумянить в небольшом количестве жира, развести процеженным бульоном, влить в горшочки с тушеной бараниной, довести до кипения, посыпать зеленью петрушки и подать через 5 минут.

Курица с картофелем и зеленым горошком

• 600 г курицы, 50 г маргарина, 5–6 картофелин, 5 больших луковиц, 2 моркови, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 2 стакана сметанного соуса, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы разрубить на порционные куски и обжаривать с обеих сторон в хорошо разогретом маргарине в течение 20–30 минут.

Овощи почистить и вымыть. Картофель и морковь нарезать кубиками и поджаривать отдельно в течение 10 минут. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить до золотистого оттенка.

В огнеупорные глиняные горшочки положить по 2–3 кусочка курицы, залить их горячим сметанным соусом, добавить картофель, морковь, лук и зеленый горошек и посыпать измельченной зеленью.

Горшочки плотно закрыть, поставить в духовку и тушить в течение 20–30 минут. Подавать это блюдо горячим в этих же горшочках.

Цыплята с картофелем, тушенные в сметане

• 5 порционных цыплят, 8 картофелин, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 5 маленьких лавровых листиков, 15 горошин черного перца, соль по вкусу.

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, разрезать напополам или на четыре части и опустить на 5 минут в кипящую воду. Затем вынуть, сложить в порционные огнеупорные горшочки, залить их сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышками, поставить в духовку со средним жаром и тушить в течение 40–60 минут.

В это время картофель почистить, вымыть, нарезать брусочками, выложить в сковороду с топленым маслом и хорошо зарумянить со всех сторон.

Муку слегка обжарить со сливочным маслом. Когда цыплята будут готовы, положить в горшочки картофель и мучную заправку, снова поставить в духовку и тушить еще около 10 минут.

Индейка с картофелем, тушенная в бульоне

• [1]*/2 небольшой индейки, 200 г картофеля, 2 ст. ложки маргарина, 2 луковицы, 3 стакана мясного бульона, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.*

Подготовленную тушку индейки разрубить на порционные кусочки, посолить и обжаривать на протяжении получаса. Затем добавить очищенный и измельченный лук и продолжать жарить, пока он не приобретет золотистый цвет.

Индейку с луком и картофелем сложить в огнеупорные глиняные горшочки, залить горячим процеженным бульоном, посыпать молотым перцем, накрыть крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне в течение 30–60 минут. При подаче готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа.

Мясо гуся или утки с картофелем

• 700 г гуся или утки, 1–2 стакана мясного бульона или воды, 1 луковица, 5 картофелин, 2–3 ст. ложки маргарина, 1–2 лавровых листа, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Подготовленную тушку птицы разрубить на куски, выложить на сковороду с растопленным маргарином и слегка обжарить.

Овощи почистить, вымыть, лук измельчить и обжарить в маргарине до золотистого цвета, а картофель нарезать ломтиками.

Поджаренные кусочки мяса разложить в порционные горшочки, добавить сырой картофель, подрумяненный лук, лавровый лист, молотый перец и соль, залить процеженным бульоном или водой так, чтобы покрыть поверхность продуктов, поставить в духовку и тушить гуся в течение 1–1,5 часа, а утку около часа.

Подавать это блюдо горячим в горшочках, в которых его приготовили.

Мясо гуся с картофелем и тушеной капустой

• 1 кг гуся, 11/2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки маргарина или смальца, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 яблока, 21/2 стакана бульона, 250 г тушеной капусты, черный молотый перец и соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Картофель и морковь нарезать крупными кусками, а лук измельчить. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать крупными ломтиками.

Тщательно обработанную тушку птицы разрубить на куски (по два на порцию), выложить в сковороду с разогретым жиром, добавить морковь и лук, слегка посыпать мукой и обжарить до образования румяной корочки. Затем переложить мясо с овощами в порционные керамические горшочки, добавить сырой картофель и яблоки, посыпать солью и перцем, залить горячим процеженным бульоном, поставить в духовку и тушить в течение 1,5 часа. За 7–10 минут до готовности добавить тушеную капусту.

Мясо гуся или утки с картофелеми кунжутным семенем

• *300 г гуся или утки, 2 луковицы, 200 г картофеля, маргарин животный, соль, специи, немного кунжутного семени.*

Подготовленную тушку разрубить, куски обжарить, положить в горшочек, добавить нарезанный дольками сырой картофель, слегка пассерованный нашинкованный лук, лавр, перец, соль, кунжутные семена. Влить бульон или воду в таком количестве, чтобы покрыть жидкостью поверхность продуктов, и тушить в жарочном шкафу до готовности.

Подать в горшочках.

Блюда из рыбы

Рыба, тушенная в томате

• *500–600 г рыбного филе, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.*

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей и нарезать ее небольшими кусочками. Морковь и лук очистить, ополоснуть и нарезать соломкой.

В смазанные растительным маслом горшочки положить 2–3 слоя рыбы, чередуя их с овощами так, чтобы сверху и снизу была рыба. Затем полить растительным маслом, томатом-пюре, уксусом, посыпать солью и сахаром, плотно закрыть крышками, поставить в слегка нагретую духовку и тушить на очень маленьком огне 50–60 минут.

Рыба с белыми грибами и картофелем

• 1 кг рыбного филе, 1/2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан бульона, 7 картофелин, 3 луковицы, 1/3 стакана растительного масла, 50 г белых вареных грибов, 50 г топленого масла, 1 головка чеснока, петрушка или укроп, зелень, соль, перец по вкусу.

Рыбу разрезать на куски, посолить и, обваляв в муке, поджарить на растительном масле.

Репчатый лук нашинковать и обжарить с мелкорублеными грибами на топленом масле. Картофель очистить, нарезать дольками, положить в порционные горшочки, добавить туда пассерованный лук с грибами. Сверху уложить куски рыбы, растертый с солью чеснок, перец, залить бульоном, затем сметаной и тушить под крышкой в хорошо прогретой духовке до готовности. Подавать в горшочках.

Во время тушения горшочки рекомендуется периодически встряхивать.

Рыба с зеленью и картофелем, тушенная в сметане

• *1 кг рыбы или 500 г рыбного филе, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 11/2 стакана сметаны, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Картофель сварить в мундире, остудить, почистить и нарезать кружочками. Вместо отварного можно использовать и сырой картофель, но он будет немного твердый из-за использования сметаны, в которой содержится молочная кислота.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от крупных костей или сразу использовать филе промышленного производства. Подготовленную мякоть нарезать кусками, посыпать солью и перцем, выложить на дно порционных горшочков, сверху положить нарезанный тонкими полукольцами лук, потом ломтики картофеля, посолить, залить сметаной, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 40–45 минут.

Подавать это блюдо горячим в этих же горшочках, посыпав зеленью.

Рыба со свеклой и сладким перцем, тушенная в бульоне

• 1 кг рыбы, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1/2 свеклы, 2 моркови, по 1 маленькому корню петрушки и сельдерея, 1 маленький сладкий перец, 2 луковицы, 1 стакан бульона или воды, 2–3 лавровых листа, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1/3–1/2 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать на порции, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле. Рыбные отходы (головы без жабр, кожи, плавники) сложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить.

Свеклу, морковь, коренья и сладкий болгарский перец очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, а подготовленный лук – полукольцами.

В широкие керамические горшочки положить слоями рыбу и овощи, залить горячим процеженным бульоном, добавить молотый перец, лавровый лист, соль, поставить в духовку и тушить на слабом огне 1,5–2 часа.

Подавать с отварным картофелем или картофельным пюре.

Рыба, запеченная с брокколи

• *600 г рыбы, 400 г брокколи, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 стакан соуса, соль, перец.*

Рыбу вымыть, почистить, после обработки выложить в горшочек и сверху обложить брокколи. Готовить под крышкой 25 минут. Дать немного отстояться (около 4 минут).

В отдельной посуде смешать соус, лимонный сок, соль, перец, прокипятить, еще раз перемешать.

Соусом полить рыбу перед подачей на стол.

Рыба, тушенная с морковью

• 500 г рыбы, 2 моркови, зелень петрушки, 1 луковица, по 2 ст. ложки томатной пасты и растительного масла, 1/2 стакана воды, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Морковь натереть на терке, зелень и лук мелко нарезать. В горшочке смешать овощи, томатную пасту, растительное масло и воду. Накрыть крышкой и тушить 10 минут.

Рыбу нарезать кусками, посолить, поперчить и уложить в кастрюлю слоями, поливая каждый слой приготовленной смесью из овощей. Тушить 15 минут.

Рыба с овощами

• *150 г рыбы, 150 г нарезанного картофеля, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, черный молотый перец, соль.*

В горшочек положить картофель, добавить 2 ст. ложки воды, масло, соль и тушить в духовке, накрыв крышкой, пока картофель не станет мягким.

Куски рыбы посолить, поперчить и положить на картофель. Сверху посыпать мелко нарезанным луком. Помидор порезать кружочками и положить на рыбу. Готовить в духовке до готовности рыбы.

Ставрида с луком

• *200 г филе ставриды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, нарезанная зелень петрушки, молотый черный перец, соль.*

Лук нарезать, положить в горшочек, добавить масло, накрыть крышкой и тушить в духовке 5 минут. Филе рыбы посыпать солью и перцем, положить в горшочек и перемешать. Готовить 15 минут. Дать блюду выстояться 2–3 минуты. Подать, посыпав зеленью.

Треска с помидорами и сметаной

• *150 г филе рыбы, 1/2 луковицы, по 150 г картофеля и помидоров, 1 ст. ложка сметаны, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.*

Нарезать дольками картофель, положить в горшочек, добавить 2 ст. ложки воды, жир и соль. Тушить в духовке 10 минут.

Рыбу, нарезанную кусками, посолить, посыпать перцем, положить на картофель, посыпать мелко нарезанным луком, добавить нарезанные кружочками помидоры и готовить в течение 15 минут. Полить сметаной. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

Линь с овощами, тушенный с вином

• *800 г линя, 1 ст. ложка уксуса, 2 моркови, 1 корень петрушки, 50 г сливочного или 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана белого вина, 1 сладкий болгарский перец, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарезать небольшими кусочками, полить нагретым уксусом, дать настояться 10 минут, а потом слить в отдельную емкость.

Морковь и корень петрушки очистить, ополоснуть и натереть на крупной терке, выложить в сковороду с половиной разогретого масла, добавить 3 ст. ложки воды и тушить до мягкости.

Сладкий перец очистить от семян, опустить на несколько секунд в кипяток, удалить кожицу, а мякоть измельчить.

Очищенный лук нарезать кубиками, обжарить в масле, сложить вместе с тушеными овощами в керамические горшочки, на них – кусочки линя, добавить 1/2 стакана горячей воды, вино и слитый с рыбы уксус, посолить, поперчить, посыпать сладким перцем, поставить в духовку и тушить под крышками в течение 20 минут. Затем залить сметаной, аккуратно перемешать и подать в этой же посуде к столу. Отдельно в соуснике подать чесночный соус.

Вместо сладкого болгарского перца можно использовать сушеный – паприку.

Карп с маслинами и грибами

• 1 кг карпа, 250 г свежих грибов, 1 ст. ложка изюма, 1 луковица, 1 стакан белого вина, 2 яйца, 1/2 лимона, 10 консервированных маслин без косточек, 90 г сливочного масла, черный молотый перец и соль.

Карпа почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 15 минут. Затем снять кожу, удалить крупные кости, а мякоть протереть сквозь сито или дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Грибы очистить, промыть, положить в сковороду с небольшим количеством растопленного масла, стушить и выложить в горшочки.

Изюм промыть, обсушить, соединить с вином, вскипятить, немного охладить и смешать с рыбным фаршем. Затем добавить немного размягченного сливочного масла, тщательно вымешать, выложить на грибы, покрыть маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышками и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10–15 минут.

Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, разрезанными пополам или на четыре части маслинами и ломтиками лимона.

Рыба, тушенная в грибном соусе

• 300 г рыбного филе, 30 г сушеных грибов, 6–8 картофелин, 2 луковицы, 3–5 ст. ложек растительного масла, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть, оставить на 2–3 часа в холодной воде, а затем в этой же воде сварить. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать, а бульон процедить.

Очищенный лук измельчить, обжарить до золотистого цвета в разогретом масле, добавить грибы и поджарить. Картофель почистить, нарезать небольшими кубиками и тоже слегка обжарить.

Рыбное филе (желательно – окуня) нарезать кубиками, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

В горшочки положить поочередно картофель, кусочки рыбы, грибы с луком и снова картофель, влить по полстакана горячего грибного бульона, полить сверху сметаной, подсолить, поставить в духовку и тушить до готовности.

Рыба с хреном, тушенная в соусе

• 500 г рыбного филе, 1 корень хрена длиной около 10 см, 3 стакана рыбного бульона, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 4 ст. ложки сметаны, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки муки, соль по вкусу.

Для приготовления этого блюда можно взять рыбное филе промышленного производства или подготовленную малокостистую рыбу, нарезанную порционными кусочками без хребтовых костей.

В керамические горшочки положить немного разогретого сливочного масла, затем насыпать тонким слоем тертый корень хрена, на него выложить кусочки рыбы, затем – снова хрен и рыбу, посыпать хреном, залить горячим процеженным бульоном, смешанным с уксусом, накрыть крышками, поставить в духовку и тушить в течение 1 часа.

После этого часть бульона осторожно слить в другую емкость, добавить сметану, довести до кипения, ввести муку, смешанную со сливочным маслом, и, постоянно помешивая, варить соус до получения однородной массы. Затем довести его до кипения, залить рыбу и продолжать тушить еще 20 минут.

В качестве гарнира подать отварной картофель.

Морская рыба с картофелем

• 500 г морской рыбы (лучше ерш), 2 луковицы, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 картофелины, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 соленый огурец, 1/3–1/2 стакана сливок, 11/2 стакана воды, по 1 ст. ложке измельченной зелени петрушки и укропа, молотый красный перец и соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей и порезать ее на небольшие кубики.

Картофель очистить, ополоснуть и нарезать кружочками. У соленого огурца удалить кожицу и крупные семена, а остальное нарезать ломтиками.

Очищенный и мелко нарезанный лук обжарить в разогретом масле или маргарине, переложить в керамические горшочки, добавить воду, красный молотый перец, сырой картофель и тушить до мягкости. Затем положить томат-пюре, ломтики соленого огурца, кусочки рыбы, посолить, влить сливки, закрыть горшочки крышками, поставить в духовку и тушить до готовности.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Рыба с овощами и зеленым горошком, запеченная в майонезе

• 600 г рыбы, 2 ст. ложки муки, 6–8 картофелин, 2 моркови, 2–3 луковицы, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 75 г маргарина или 5 ст. ложек растительного масла, 3/4 стакана майонеза или сметаны, 1/3–2/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарезать небольшими кусочками по 2–3 штуки на порцию, посолить, посыпать молотым перцем, обвалять в муке и обжарить в маргарине или растительном масле до образования корочки с обеих сторон.

Картофель и морковь почистить, ополоснуть, нарезать ломтиками, а очищенный лук – полукольцами и тоже обжарить все по отдельности.

В керамические горшочки выложить рыбу и обжаренные овощи, сверху посыпать зеленым горошком, залить майонезом или подсоленной сметаной, поставить в духовку и запечь при средней температуре.

Рыба, запеченная с простоквашей

• 700 г рыбного филе, сок из 1 лимона или 4 ст. ложки 3%-ного уксуса, 100 г маргарина или сливочного масла, 2–3 луковицы, 2 стакана простокваши, 4 ст. ложки томатной пасты, 100 г сыра, 2 сладких перца, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком или уксусом, накрыть и дать постоять около получаса.

В это время очищенный лук нарезать тонкими кольцами, обжарить в хорошо разогретом маргарине, выложить в смазанные жиром глиняные горшочки, сверху разместить кусочки рыбного филе и посолить.

Сладкий болгарский перец (желательно зеленого или желтого цвета) освободить от семян, ополоснуть и нарезать кружочками.

Простоквашу хорошо перемешать с томатной пастой, залить этой смесью содержимое горшочков, сверху положить кружочки сладкого перца, посыпать зеленью, мелкими кусочками замороженного маргарина или масла и тертым сыром. Поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20–30 минут.

Щука с квашеной капустой, запеченная в сметане

• 1 кг щуки, 800 г квашеной капусты, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 4–5 ст. ложек молотых сухарей, 5–6 ст. ложек тертого сыра, 2 яйца, соль по вкусу.

Шинкованную квашеную капусту ополоснуть, опустить в кастрюлю, добавить немного воды и варить до мягкости, чтобы получилась густая масса.

В это время щуку почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей, нарезать ее небольшими кусочками, натереть солью, обвалять в яйце и сухарях и слегка обжарить с обеих сторон на половине масла до образования румяной корочки.

Порционные горшочки смазать маслом, выложить на дно слой капусты, затем несколько маленьких кусочков масла, посыпать небольшим количеством сыра, потом положить слой из кусочков обжаренной щуки, полить сметаной и повторить слои 2–3 раза в зависимости от объема горшочков так, чтобы сверху была капуста, покрытая кусочками масла и посыпанная сыром и молотыми сухарями.

Поставить горшочки в духовку и запекать, не накрывая крышками, на слабом огне в течение часа.

Карп с картофелем и свиным салом

• *1 кг карпа, 60 г шпика, 10–15 мелких картофелин, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 сладкий перец, 2/3 стакана сметаны, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.*

Сладкий перец (желательно красного цвета) очистить от семян и мелко нарезать.

Очищенного, выпотрошенного и вымытого карпа разделать на филе, разрезать на небольшие куски, нашпиговать свиным салом, посыпать солью и сладким перцем.

Картофель сварить в мундире до полуготовности, остудить и очистить.

В смазанные маслом глиняные горшочки положить целые клубни картофеля, посыпать их маленькими кусочками замороженного сливочного масла, сверху выложить рыбу, полить растопленным маслом, поставить в духовку и запекать в течение 40 минут.

В это время подсолить сметану, добавить муку, тщательно размешать, чтобы не было комочков, и за 20 минут до окончания приготовления полить этой смесью содержимое горшочков. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать салат из помидоров.

Рыба с капустой, запеченная в грибном соусе

• 500–600 г рыбы, 1 кг капусты, 25 сушеных белых грибов, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 1 крупный лавровый лист, 3–5 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Сушеные грибы замочить на 3–4 часа в холодной воде, затем в этой же воде сварить до готовности, вынуть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить, а бульон процедить.

Свежую капусту очистить от верхних листьев, разрезать пополам, тонко нашинковать, сложить в горшочки, залить грибным бульоном, добавить топленое масло, закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить на слабом огне в течение 40–50 минут, время от времени встряхивая, чтобы капуста не пригорела. После этого положить туда же измельченный и слегка обжаренный лук, сахар, соль, кусочки лаврового листа и душистый перец и продолжать тушить еще около 45 минут.

В это время рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать на кусочки, посолить, поперчить и подрумянить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

В горшочки с готовой капустой выложить кусочки рыбы, посыпать ломтиками грибов, зеленью, залить сметаной, поставить в духовку и запечь.

Запеканка из сельди и картофеля

• 400–500 г малосольной сельди, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан молока, 1–2 яйца, 1/3–1/2 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую сельдь разделать на филе без кожи, замочить на 1–2 часа в молоке, а потом нарезать небольшими кусочками. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Очищенный лук нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Смазать маслом глиняные горшочки, положить в них ломтики картофеля, посолить, поперчить, затем выложить обжаренный лук и кусочки сельди. Повторить так 2–3 раза, в зависимости от размера горшочков, чтобы они получились заполненными на три четверти.

Смешать молоко и сырые яйца, слегка взбить и залить этой смесью содержимое горшочков. Поставить в духовку и запекать на небольшом огне в течение 30 минут.

Пельмени с рыбой

• ***Для теста:*** *3 стакана муки, 2–3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложка соли.*

Для фарша: *700 г рыбного филе, 1 луковица, 1 яичный желток, 1/2 стакана молока или сливок, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Для подливы: *1–2 стакана рыбного бульона, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1–2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа.*

Муку просеять горкой в эмалированную миску, сделать углубление, положить в него сырые желтки, добавить соль и воду и замешивать руками упругое тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от миски и рук. Затем накрыть его полотенцем и оставить на 15–20 минут.

*Приготовить фарш:*лук почистить, ополоснуть и мелко нашинковать. Рыбную мякоть измельчить с помощью мясорубки, добавить лук, сырой желток, соль, молотый перец, влить молоко или сливки и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Пельменное тесто раскатать в пласт толщиной 1–2 мм, вырезать в нем стаканом кружочки, положить на каждый понемногу фарша и защипать края.

Пельмени опустить в подсоленный кипяток и, когда они всплывут, переложить шумовкой в огнеупорные керамические горшочки, залить процеженным горячим рыбным бульоном и сбрызнуть сливочным маслом. Горшочки плотно закрыть крышками или пластом пельменного теста, поставить в нагретую духовку и варить пельмени на слабом огне в течение 15–20 минут.